

Brněnský rozlet po Kolínsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Libová vepřová plec 600 g
- Cibule 3 ks
- Sklenička zeleniny na bramborový salát 1 sklenice
- Vejce natvrdo 4 ks
- Kabanos 220 g
- Hot kečup 3 lžíce
- Dijonská hořčice 5 lžíce
- Mléko 300 ml
- Pepř, sůl, mletý kmín 1 ks
- Mouka na zahuštění 1 ks
- Chilli omáčka 2 lžička
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme cibuli, přidáme maso nakrájené na kostky, mletý kmín, pepř, kečup, hořčici a opět chvilku osmahneme. Zalijeme vodou, osolíme a vaříme doměkka. V hrníčku rozmícháme trochu mouky s vodou a zahustíme omáčku, přilijeme mléko a popřípadě přidáme vodu. Do omáčky vložíme nakrájený kabanos, zeleninovou směs i s lákem a chvilku provaříme. Dochutíme, máme-li rádi ostřejší, přidáme chilli omáčku. Na talíři posypeme nakrájenými vejci. Podáváme s knedlíky,

těstovinami nebo rýží.